

Cum se face drob de miel in aluat

Dupa ce am facut friptura, ciorba, stufat, oua rosii si cozonac, am ajuns la ultima reteta, facuta pentru Paste, reteta de **Drob de miel in aluat**. Traditional drobul se pregateste in prapur de miel. Eu nu am gasit sa cumpar prapur asa ca am facut **drob de miel in aluat**. Daca aveti prapur si vreti sa preparati un **drob traditional**, folositi-l. Practic drobul in prapur se pregateste la fel, doar ca la final, in loc sa il inveliti in aluat, il inveliti in prapur (foarte bine spalat). Anul viitor va pregatesc drob in prapur.

Ingrediente:

- maruntaie de miel – 1 kg, inima si ficat
- patrunjel – 1 legatura
- marar – 1 legatura
- oua – 2 bucati
- ulei – 100 ml
- piper – dupa gust
- sare – 1 lingurita
- ceapa verde – 3 legaturi
- usturoi verde – 3 legaturi
- Pentru aluat
- faina – 200 grame
- oua – 2 bucati+ 1 bucata pentru uns
- unt – 50 grame
- sare – 1 lingurita

Instructiuni:

- Inima si ficatul de miel se pun la fiert in doua oale separate. Se lasa pana cand sunt fierte bine.



- Intre timp usturoiul verde, ceapa verde, mararul si patrunjelul se toaca marunt.



- Dupa ce organele sunt fierte se lasa sa se raceasca cat sa le puteti manui fara sa va frigeti. Apoi se toaca foarte marunt cu un cutit/satar sau se dau prin masina de tocat. Evident daca le dati prin masina o sa terminati mai repede, dar drobul va avea o consistenta similara pateului. Eu prefer sa le toc la mana, chiar daca dureaza mai mult, pentru ca drobul are o consistenta mai buna.
- Organele tocate se pun intr-un bol peste verdeata tocata. Apoi se adauga cele doua oua, sare, piper si ulei si se omogenizeaza foarte bine. Amestecati cu mana pentru a fi siguri ca se distribuie bine toate ingredientele. Gustati si potriviti de sare si piper.



Aluatul:

- Se framanta repejor un aluat amestecand mai intai ouale cu faina si sarea. Apoi se pune si untul si se framanta bine. Nu trebuie lasat sa creasca.
- Se intinde o foaie subtire cu sucitorul de aluat, cam de dimensiune dubla fata de tava in care urmeaza sa coaceti drobul. Eu am facut drobul intr-o tava dreptunghiulara de chec/cozonac. Cantitatea pentru drob mi-a ajuns pentru a face un singur drob in forma de cozonac.



- Forma de aluat se unge cu putin ulei si se imbraca, cu grija, cu aluat, lasand pe margini surplusul de aluat.
- Se umple tava, acoperita cu aluat, cu compozitia pentru

drob. Se inveleste drobul in aluat.



- La final se unge cu ou si se pune in cuptorul preincalzit pentru 40 de minute.
- Cand este gata se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca in tava. Taiati-l doar atunci cand este racit complet.



- Se serveste rece cu ridichi, castraveti si rosii proaspete.

Pofta buna!

Sursa: www.gatesteusor.ro

Sursa video: www.YouTube.com